

## Tartar de secreto de cerdo de capa blanca

### Ingredientes:

- 7,5kg. de secreto de cerdo de capa blanca
- 125gr. de anís estrellado molido
- 500gr. de pimentón
- 1 kg. de cebolla morada
- 500gr. de pimienta roja
- 500gr. de salsa de soja
- Sal Escamada
- Cebollino
- AOVE
- 750gr. de zumo de naranja
- Sal
- Pimienta

### Elaboración:

Cortar la cebolla morada en brunoise y caramelizar en una sartén, pasar por la túrmix y reservar.

Limpiar el secreto, cortar en brunoise y reservar. Cortar el pimienta roja en brunoise y reservar. Mezclar todos los ingredientes previos y añadir el pimentón, la salsa de soja, el zumo de naranja exprimido, el anís estrellado molido y salpimentar.

### Emplatado:

En una pizarra o plato, añadir el tartar con moldeado en la forma pertinente, añadimos un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra, espolvoreamos con la sal escamada y situamos dos tiras de cebollino encima del tartar.



APIO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS